

Alimento: **Insilato di Segale con S.S. <35% (Umidità>65%)**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR: 216**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Umidità %	73,9	4,3	69,5	78,2
Proteine grezze %	15,6	3,1	12,5	18,7
Proteina legata ad ADF %Pg	4,5	2,4	2,1	6,9
Proteina legata ad NDF %Pg	9,5	2,5	7,0	12,0
Solubilità della Proteina %Pg	69,8	5,7	64,1	75,4
Aminoacidi Totali %:	10,6	2,1	8,5	12,7
Aminoacidi Totali %Pg:	67,0	5,8	61,2	72,8
Lisina %	0,33	0,21	0,12	0,54
Metionina %	0,27	0,07	0,20	0,34
Leucina %	0,92	0,20	0,71	1,12
Isoleucina %	0,59	0,12	0,47	0,70
Istidina %	0,12	0,07	0,06	0,19
Ammoniaca %Pg	14,17	5,76	8,41	19,93
Ammoniaca -come Pg:	2,11	0,59	1,52	2,69
Ammoniaca ppm	4076	1148	2928	5224
aNDF %	53,2	6,9	46,3	60,1
aNDFom %	51,3	7,1	44,2	58,4
ADFom %	33,9	5,1	28,9	39,0
ADL %	3,4	1,4	2,0	4,8
Digeribilità di NDF a 12h %NDFom	42,3	6,5	35,7	48,8
Digeribilità di NDF a 30h %NDFom	62,2	5,5	56,7	67,6
Digeribilità di NDF a 120h %NDFom	73,1	3,9	69,1	77,0
Digeribilità di NDF a 240h %NDFom	74,6	3,7	70,9	78,2
NDF Indigeribile a 12h %	29,9	7,6	22,3	37,4
NDF Indigeribile a 30h %	19,7	5,1	14,5	24,8
NDF Indigeribile a 120h %	13,9	3,4	10,6	17,3
NDF Indigeribile a 240h %	13,1	3,1	10,0	16,2
Amido %	0,4	1,5	-	1,9
Oli e Grassi grezzi %	5,33	0,62	4,71	5,96
Acidi Grassi Totali %	1,55	0,21	1,34	1,76
Ac. Palmitico 16:0 %tot	21,4	1,6	19,8	23,0
Ac. Stearico 18:0 %tot	1,3	0,5	0,8	1,9
Ac. Oleico 18:1 %tot	3,1	2,3	0,7	5,4
Ac. Linoleico 18:2 %tot	19,3	3,7	15,6	23,0
Ac. Linolenico 18:3 %tot	53,1	6,5	46,6	59,6

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Alimento: **Insilato di Segale con S.S. <35% (Umidità>65%)**

Note: **Origine Italia; Risultati dal 2018 ad Aprile 2025.**

N° campioni in statistica **NIR: 216**

selezionati come da Sostanza Secca indicata.

Valori espressi su: **Sul Secco**

Profilo NIR CNCPS

	Media	Deviazione Standard (+/-)	Intervallo (68% dei campioni)	
			media - dev.st	media + dev.st
Ceneri grezze %	9,3	2,3	7,0	11,6
Zuccheri Solubili in Alcool ESC %	1,8	1,3	0,5	3,1
Zuccheri Solubili in Acqua WSC %	3,3	2,2	1,1	5,6
Ac. Lattico %	6,80	2,10	4,70	8,90
Ac. Acetico %	1,83	0,87	0,96	2,71
Ac. Butirrico %	0,35	0,35	-	0,69
Ac. Propionico %	0,44	0,10	0,34	0,53
pH	4,30	0,28	4,02	4,58
Proteine gr. corrette per PG-ADF %	15,9	3,2	12,6	19,1
Carboidrati Non Fibrosi NFC %	22,7	4,8	17,9	27,5
Valore Nutritivo Relativo RFV	112	20	92	132
Qualità Nutritiva Relativa RFQ	141	30	111	172
Nutrienti Digeribili Tot. TDN MILK2013 %	62,0	5,2	56,8	67,3
En. Netta Lattaz. NEL3x MILK2013 Mcal/Kg	1,42	0,11	1,31	1,53
En. Netta Accresc. NEG3x MILK2013 Mcal/Kg	0,84	0,17	0,67	1,02
En. Netta Manten. NEM3x MILK2013 Mcal/Kg	1,43	0,19	1,24	1,62
Kg Latte/Tonnellata MILK2013 Kg/ton	1345	163	1182	1508

Profilo **NIR CNCPS** (Cornell Net Carbohydrate and Protein System)

Tecnica: **Spettroscopia NIR** (curve di calibrazione sviluppate da **Dairyland Lab** -Arcadia USA, applicata a campioni analizzati presso il **Laboratorio Analisi Zootecniche** -MN IT).

Preparativa campione: essiccato in stufa a 65°C e macinato a 0,5 mm